

David Tarnowski

Risotto « Carnaroli Alonda » à la truffe Noire du Périgord et saucisson vaudois, jus goûteux au basilic

Pour 4 personnes

0.040 Kg Huile d'olive
0.030 Kg Echalottes ciselées
0.200 Kg Riz rond Carnaroli
0.010 Litres Vin blanc sec
1 Litre Bouillon de légumes ou bouillon de volaille
0.100 Kg Mascarpone
0.140 Kg Parmesan entier
0.120 Kg Beurre
0,030 kg Huile de truffe noire
Poivre blanc du Moulin p.m.
0.040 Kg Truffes noires entières
12 feuilles de mizuna (salade) ou feuille de roquette
0.040 Kg Saucisson vaudois cuit, taillé en brunoise
Huile d'olive douce p.m.
4 fines tranches de saucisson
Vinaigre balsamique noir p.m.
Sel fin p.m
0.040 Litres Jus de veau* (réduit /corsé)
*Jus de cuisson d'un rôti
0,035kgParmesan râpé fin (pour tuiles)
1 pièce Feuilles d'or
8 Hélicos de basilic

p.m = pour mémoire

Laver, brosser la truffe sous l'eau tiède (mieux dissoudre la terre)

Risotto

Éplucher la truffe au couteau puis la couper en deux.

Ecraser à la fourchette une moitié et les épluchures puis tailler en julienne le restant.

Faire 12 copeaux épais de parmesan à l'aide d'un castor (éplucheur). Raper le reste.

Éplucher, ciseler les échalottes.

Faire infuser le jus de viande avec le basilic à couvert puis filtrer après dix minutes. Réserver.

Dans une poêle téfal, faire fondre le parmesan (du décor)

Le cuire sans le colorer.

Le déposer sur une bouteille pour prendre la forme arrondie.

Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive, y joindre les échalottes, faire suer sans coloration puis ajouter le riz, le nacrer jusqu'à ce qu'il devienne entièrement translucide.

Déglacer au vin blanc, réduire à sec puis mouiller au bouillon (à hauteur du riz)

Cuire à feu vif pendant 15 à 18 min tout en remuant puis remouiller à chaque fois que cela est nécessaire.

Une fois avoir atteint la cuisson désirée, incorporer la brisure de truffe, puis la mascarpone, remuer sans cesse, incorporer le parmesan rapé, puis la brunoise de saucisson toujours en remuant, assaisonner de sel fin et de poivre puis « monter » au beurre hors du feu tout en remuant énergiquement, ajouter l'huile de truffe puis maintenir le riz hors du feu avant le dressage.

Rectifier l'assaisonnement une dernière fois si besoin est, ainsi que la souplesse du risotto par l'intermédiaire du bouillon.

Remarque: le riz doit être légèrement coulant de manière à le conserver « souple » pendant le dressage pour qu'il arrive à bonne consistance à table

Assaisonner les feuilles de mizuna avec l'huile d'olive, balsamique, sel et poivre.

Dresser dans une assiette creuse le risotto au fond, le jus

Par dessus, les copeaux, les feuilles, la julienne de truffe ornée de feuille d'or, les hélicos de basilic ainsi que la tuile de parmesan.

Assaisonner d'un tour de moulin à poivre et d'un trait d'huile d'olive.



Restaurant Le Montagne
Rue du Village 21
1803 Chardonne